

Zuppa Di Mango Con Pollo

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola e soffriggetevi per alcuni minuti il riso insieme al curry e allo zenzero tagliato a fettine sottili. Versate nel recipiente il brodo di pollo e fate cuocere il riso al dente. Insaporite la zuppa con il chiodo di garofano in polvere, la noce moscata, il peperoncino e il sale necessario. Sbucciate il mango, tagliatene la polpa a dadini e uniteli alla zuppa, tenendone da parte circa un terzo. Proseguite la cottura per altri 10-15 minuti. Affettate il pollo e fatelo scaldare in una casseruolina con un po' di brodo e il mango tenuto da parte. Distribuite la zuppa in quattro tazze, unite i dadini di mango e le fettine di pollo lessato e servite. --- CONSIGLI. Questa zuppa viene preparata in India e nello Sri Lanka nella stagione in cui matura il mango. Se si utilizzano frutti parzialmente acerbi, si ottiene una zuppa che ricorda quelle a base di verdura della cucina italiana, mentre frutti ben maturi conferiscono a questa preparazione un sapore dolciastro.

Ingredienti

40 G Burro
80 G Riso A Chicchi Lunghi
1 Cucchiaino Curry
30 G Zenzero Fresco
75 Cl Brodo Di Pollo
1 Pizzico Chiodi Di Garofani In Polvere
1 Grattatina Noce Moscata
1/4 Cucchiaino Peperoncino In Polvere
Sale
1 Mango Maturo (da Circa 600 G)
200 G Petto Di Pollo Lessato

Note

Luogo: Sri Lanka. Luogo: India.